

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO LA MIRANDA DE SECASTILLA GARNACHA BLANCA



Jahrgang: 2015.
Weinbauregion: D.O. Somontano.
Weinberge: "Pago La Miranda" Secastilla Valley.
Rebsorten: 100% Garnacha Blanca.
Lese: erste Oktoberwoche.
Ausbau: 4 Monate in französischen Allier Fässern.
Alkohol: 14% vol.
PH-Wert: 3,11.
Gesamtsäure: 5,42 g/l.
Restzucker: 1,8 g/l.

ENTHÄLT SULFITE

WEINLESE

2015 wies einen ungleichmäßigen Verlauf mit deutlichem Niederschlag zwischen Sommer und Herbst sowie Regenmangel in der Zeit von Winter bis Frühling vor. In Bezug auf die Temperaturen gab es ein paar Tage mit Frost im Winter vor dem Knospenausbruch sowie einen der heißesten Julimonate der letzten Dekaden. Die moderaten Tagstemperaturen während der Lese ließen das Rebgut nur sehr langsam reifen. Die weißen Rebsorten unterliefen deshalb einer Hülsen-Maischung und die roten einer Kaltmazeration, um die Aromen zu extrahieren. Als Resultat erhalten wir eine Jahrgang 2015 der sauber und strukturiert ist und kräftige und angenehme Aromen zeigt. Die Lese begann am 18. August mit der Rebsorte Pinot Noir und endete am 16. Oktober mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon.

WEINBERG

"The Pago La Miranda" (Lage Miranda) im Secastilla Tal befindet sich im Nordosten der Region Somontano und genießt ein spezielles mediterranes Mikroklima mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen zum Anbau von Wein, Oliven und Mandeln. Wir haben sehr alte Garnacha Rebstöcke an den steinigten Hängen 700 m ü. d. M. wiederentdeckt. Garnacha Tinta und Garnacha Blanca sind die traditionellen Rebsorte des Secastilla Tals. Sowohl die Höhenlage also auch die Ausrichtung der Weinberge

sorgen dafür, dass sich diese an vielen Sonnenstunden erfreuen und Trauben so hervorragend reifen können. Das Tal wird nicht bewässert und die Böden bestehen aus sandigem Lehm und sind recht steinig.

WEINBEREITUNG

Die Trauben des Weinbergs "La Miranda" sind handgelesen und in kleinen 12 kg Körben transportiert worden. Sie wurden sofort entrappt, eingemaischt und bereits im Weinberg in den Mazerationstank gefüllt. Dieser wurde dann zur Kellerei gebracht, wo ausschließlich der kostbare erste freifließende Most für die Weiterverarbeitung genutzt wurde. Nach der Fermentation wurde dieser abgezogen und gelangte dann zur viermonatigen Reife in Holzfässer. Im Anschluss daran wurde er gefiltert und Mitte Juli 2016 auf die Flasche gezogen, wo er weiter reifen konnte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

La Miranda de Secastilla Garnacha Blanco zeigt sich in einem blass gelben Kleid. In der Nase eine bemerkenswerte Finesse mit einem Mix aus weißen Früchten und Nussschalen. Am Gaumen angenehm, ausbalanciert, rund, weich und voller Aromen. Saubere und zarte Aromen mit sehr schönem Nachhall.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Genießen Sie diesen Wein zu Vorspeisen, Salaten, Foie Gras, Ziegenkäse und Fisch. Am besten sollte er zwischen 8 und 10°C serviert werden.

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

